



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Finkenwerder Herbstprinz als Hochstamm

Würzige Äpfel aus dem Alten Land

Arche Passagier seit 2014

Unterstützt von Slow Food Hamburg

Beschreibung des Passagiers

Entdeckt hat den Finkenwerder Herbstprinz Carsten Benitt um 1880 auf der Elbinsel Finkenwerder, südlich von Hamburg. Der Bauer war von dem Zufallssämling auf dem Grund seines Nachbarn derart begeistert, dass er ihn in seinem Garten vermehrte. Von hier verbreitete sich die Apfelsorte über die ganze Region. Im Zuge der Sortenbereinigung nach dem Zweiten Weltkrieg wurde sie dann zur Umveredelung genutzt und zur Neupflanzung empfohlen. Ende der 1960er-Jahre gehörte der Finkenwerder Herbstprinz bereits zu den wichtigsten Wirtschaftsäpfeln des Alten Landes, eines der größten Obstanbaugebiete Europas.

Der Finkenwerder Herbstprinz als Hochstamm ist bestens an schwere, nasse Böden und kräftige, kalte Winde angepasst und damit eine perfekte Apfelsorte für Norddeutschland. Für einen optimalen Reifezustand müssen die Früchte Mitte bis Ende Oktober geerntet werden, nach allen anderen Apfelsorten. Dank der späten Ernte und ihrer sehr guten Lagerfähigkeit gehörten sie früher zu den Äpfeln, die bis ins Frühjahr hinein verkauft werden konnten.

Gefährdung des Passagiers

Der Herbstprinz zeigt nur als Hochstamm seine besonderen Qualitäten. Auf den schwachwüchsigen Plantagenunterlagen werden die Früchte sehr groß, haben aber ein lockeres Fruchtfleisch und sind wenig haltbar. Die Ernte von hohen Bäumen ist jedoch aufgrund der schwierigeren Pflückbedingungen teurer als die anderer Äpfel, so dass Hochstamplantagen und Streuobstwiesen heute oft gerodet werden. Der Herbstprinz als Hochstamm wird zudem sehr spät reif, häufig erst dann, wenn die Erntehelfer nicht mehr auf den Obsthöfen sind. Aufgrund der heutigen technisch unterstützten Lagerungsmöglichkeiten in begasten Kühlhäusern ist man auch auf die gute natürliche Lagerfähigkeit des Herbstprinzen nicht mehr angewiesen.

Vermarktung des Passagiers

Äpfel der Sorte Finkenwerder Herbstprinz und die daraus gewonnenen Produkte sind nur noch in wenigen Betrieben erhältlich (Adressen siehe unten unter "Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen").

Bitte beachten Sie, dass bei den aufgeführten Produzenten in der Regel Äpfel von Hochstämmen und Halbstämmen erhältlich sind. Lassen Sie sich entsprechend beraten!

Regionale Bedeutung des Passagiers

Das traditionelle Anbauggebiet des Arche-Passagiers liegt im Alten Land, südlich von Hamburg. In der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg war der Finkenwerder Herbstprinz einer der bedeutendsten Wirtschaftsäpfel der Region.

Geschmack des Passagiers

Die Äpfel zeichnen sich durch festes Fleisch, ein harmonisches Zucker-Säure-Verhältnis und ihren kräftig-würzigen Geschmack aus. Sie werden als Ess-, Koch- und Backapfel verwendet. Wegen des intensiven würzigen Aromas verarbeitet man sie auch gerne zu Saft oder Obstbrand.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/finkenwerder_herbstprinz_als_hochstamm

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de